

ízvilág

Tavaszból a nyárba

**Segítünk, hogy jól sikerüljön az idei nyár első grillezése.
Tippek, trükkök és receptek lépésről lépésre.**

IZZÍTSUK A PARAZSAT!

Ahogyan éled a természet, mi is egyre inkább vágyódunk ki a szabadba élvezni a napsütést és a friss levegőt. A nappalok egyre hosszabbak, és a narancsszínben izzó naplementék lágy szellője a már kellemesen ismerős, parázson készülő ételek illatát hozza. Ez csak egy valamit jelenthet: kezdetét vette a grillszezon!

Nem mindenki profi szakács, de most akár kezdő séfként is garantált sikereket érhet el, hiszen szinte bármilyen alapanyagból, minimális fűszerezéssel készíthet ízletes lakomát családjának és vendégeinek, egy-egy pohár frissítő ital kíséretében. Ha éppen speciális étrendet követ, vagy vegetáriánus, vagy folyton húst hússal enne, esetleg a hamburgerek vagy a tradicionális mexikói ételek szerelmese, akkor se feledje, az ALDI-ban mindenhez talál kiváló minőségű alapanyagot!

A következő oldalakon izgalmas recepteket olvashat, amelyek segítségével az idei grillszezont is változatos és fenséges ízélményekkel gazdagíthatja!

Kíváncsi rá, hogyan lehet 4 főre 1 500 Ft alatt ízletes fogásokat varázsolni? Gondolta volna, hogy a mentalevél a Mojito koktél mellett a borsópürének is remek kiegészítője lehet?

Felfedjük Ön előtt, mi is az igazán ízletes hamburger titka, és hogyan zárhatja a friss paradicsomot minden ízével és zamatával együtt palackba, hogy még a borongós őszi-téli napokon is élvezhesse a nyár ízét.

Jó időt, finom falatokat és vidám társaságot kívánunk!

Az Ön ALDI csapata



TARTALOM



20
PARADICSOM
HÁROMFÉLEKÉPPEN



12
ÉDES
CSÁBÍTÁS



10
IZGALMAS ZÖLDSÉGEK

IMPRESSZUM: A reklámkiadvány felelős kiadója az ALDI Magyarország Élelmiszer Bt., 2051 Biatorbágy, Mészárosok útja 2.
A kiadásért felelős személy Bernhard Haider ügyvezető igazgató, a szerkesztésért felelős személy Kurunczi Anita cégvezető.



Burger és társai



HAMBURGER
házi húspogácsa klasszikus buciban füstölt sonkával, ropogós zöldségekkel, és BBQ-szósszal

HOZZÁVALÓK:
1 kg HÚSMESTER darált marhahús, 1 fej lila hagyma, 2 darab paradicsom, 1 fej jégsaláta, 4-6 darab TASTE OF AMERICA hamburgerzsemle, 1 csomag feketeerdei nyers sonka, BBQ ínyenc szósz, ízlés szerint 4-6 szelet cheddar sajt, ízlés szerint LE GUSTO tengeri só és őrölt fekete bors

ELKÉSZÍTÉS:
A darált húst ízlés szerint sózzuk, borsozzuk és 4-6 darab húspogácsát formázunk belőle, melyeket a grillen kb. 20 perc alatt megsütünk. Amíg a húspogácsák sülnek, a megtisztított lila hagymát és paradicsomot vékony karikákra vágjuk, a jégsalátát pedig leveleire szedjük, majd megmossuk és megszárítjuk. A hamburgerzsemléket félbevágjuk. Tálalás előtt a feketeerdei sonkát ropogósra sütjük, a félbevágott hamburgerzsemléket a rácson enyhén megpirítjuk. A zsemlék alsó felére ráhelyezzük a salátát, a húspogácsát, a sonkát, a friss zöldségeket, BBQ-szósszal ízesítjük, végül rátesszük a zsemlék tetejét. Ízlés szerint cheddar sajttal és más (grillezett) zöldségekkel is színesíthetjük.

Elkészítési idő: 60 perc
előkészítés: 30 perc, sütés: 30 perc

közepes – **4-6 főre**





GRILLEZETT CAMEMBERT
barack-chutney-val

HOZZÁVALÓK:
40 g MILFINA teavaj, 50 g HAPPY HARVEST kristálycukor, 150 ml víz, 400 g sárgabarack, LE GUSTO őrölt fahéj, LE GUSTO szegfűszeg, néhány csepp SWEET VALLEY citromlé, 4 darab BBQ grillsajtkészítmény, camembert sajt

ELKÉSZÍTÉS:
A vajat felolvasztjuk és hozzáadjuk a cukrot. Folytonos keverés mellett a cukrot karamellizáljuk, majd egy kevés vízzel felöntjük és hozzáadjuk a megmosott, kimagozott és apróra vágott barack felét. Miután puhára pároltuk, botmixerrel pürésítjük, hozzáadjuk a barack másik felét és ízlés szerint fahéjjal, szegfűszeggel, citromlével fűszerezzük. A kapott chutney-t még egyszer felforraljuk, a maradék vízzel tetszés szerinti sűrűségűre főzzük, végül hűlni hagyjuk. A sajtot grillrácson vagy grilltálcán megsütjük, majd a barack-chutney-val tálaljuk.

Elkészítési idő: 30 perc
előkészítés: 20 perc, sütés/főzés: 10-15 perc

könnyű – **4 főre**

vegetáriánus

FŰSZERES STEAK-BURGONYA
remuládmártogatóssal

HOZZÁVALÓK:
500 g kisebb szemű, sütni való burgonya, OSANA napraforgóolaj, BBQ fűszermalom, steak-fűszersó, 1 csokor metélőhagyma, 1 csokor petrezselyemzöld, 2 darab közepes NATURE'S GOLD csemegeuborka, 8 ek. LOMEE majonéz, 1 tk. LOMEE mustár, porcukor, ízlés szerint LE GUSTO tengeri só és őrölt fekete bors

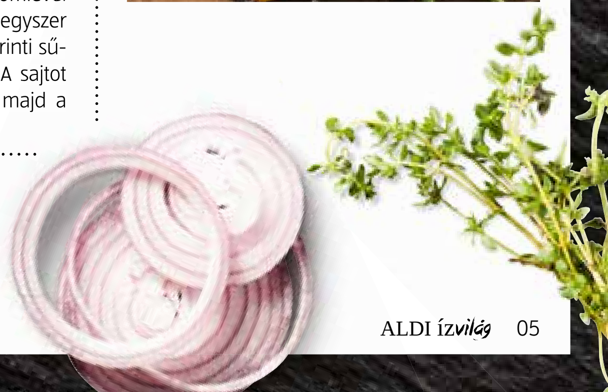
ELKÉSZÍTÉS:
A megmosott héjas burgonyát kiolajozott alufóliába csomagoljuk, majd a parázsba dobjuk és kb. 40 perc alatt készre sütjük. Miután megsült, cikkekre vágjuk és kiolajozott öntöttvas serpenyőben megpirítjuk, steak-fűszersóval megszórjuk. A fűszernövényeket megmossuk, lecsepegtetjük és apróra vágjuk. A metélőhagymát, a petrezselymet, az apróra vágott csemegeuborkát és a mustárt is a majonézhez keverjük, majd sóval, borssal és porcukorral ízesítjük.

Elkészítési idő: 75 perc
előkészítés: 15 perc, sütés: 60 perc

könnyű – **4 főre**

vegetáriánus





Egy falat Mexikó



MARHAHÚSOS BURRITO
paradicsomos salsaszósszal

HOZZÁVALÓK:
PARADICSOMOS SALSASZÓSZ:
6 darab paradicsom, 1 fej lila hagyma, 1 darab chilipaprika, 1 darab lime, 1 csipet őrölt római kömény, ½ csokor koriander, ízlés szerint LE GUSTO tengeri só és őrölt fekete bors

MARHAHÚSOS BURRITO:
2 fej vöröshagyma, kevés OSANA napraforgóolaj, 700 g HÚSMESTER darált marhahús, koriander, 200 g HAPPY HARVEST hosszúszemű rizs, 1 doboz GARTENKRONE vörösbab, 4 darab TASTE OF AMERICA tortilla wraps, 1 fej jégsaláta, 175 g MILFINA tejföl, 300 g cheddar sajt, ízlés szerint LE GUSTO tengeri só és őrölt fekete bors

ELKÉSZÍTÉS:
PARADICSOMOS SALSASZÓSZ:
A paradicsomot leforrázzuk, meghámozzuk, apró kockára vágjuk. Hozzáadjuk a megtisztított és finomra vágott lila hagymát, a kimagozott, felaprított chilipaprikát, a lime reszelt héját és levét, a római köményt és a finomra vágott koriandert. Ízlés szerint sózzuk, borsozzuk. Összekeverjük, majd állni hagyjuk 30 percet, hogy az ízek összeérjenek.

MARHAHÚSOS BURRITO:
Az apróra vágott hagymát olajon lepirítjuk, hozzáadjuk a darált marhahúst és sóval, borssal, kevés korianderrel fűszerezve puhára pároljuk. Közben elkészítjük a rizst, a babot pedig villával pürésítjük. A tortillalapokat grillen előmelegítjük, majd a közepén megkenjük a babpürével, ráhelyezzük a kész marhahúst, a rizst, a megmosott, lecsepegtetett és felaprított jégsalátát, a reszelt cheddar sajtot, a tejfölt és a paradicsomos salsaszószt. Feltekerjük és öntöttvas serpenyőben körbepirítjuk. Tálaláskor salsaszószt kínálunk hozzá.

 **Elkészítési idő: 60 perc**
előkészítés: 50 perc, sütés: 10 perc

 **nehéz**  **4 főre**





VEGA FAJITA
grillzöldségekkel

HOZZÁVALÓK:
1 doboz GARTENKRONE vörösbab, 4 darab TASTE OF AMERICA tortilla wraps, 4 fej lila hagyma, 3 darab kaliforniai paprika, 2 darab cukkini, 1 darab padlizsán, 10 darab gomba, 175 g MILFINA tejföl, SNACK FUN salsaszósz (ízlés szerint csípős vagy enyhén csípős) vagy házilag elkészített salsaszósz (lásd az előző receptet)

ELKÉSZÍTÉS:
A zöldségeket megtisztítjuk, a paprika magházát eltávolítjuk, majd mindegyiket felszeleteljük és meggrillezzük. A babot villával pürésítjük. A zöldségeket a felmelegített, babpürével megkent tortillalapokra helyezzük és meglocsoljuk a tejföllel. A tortillalapokat feltekerjük és a grillen körbepirítjuk. Tálaláskor paradicsomos salsaszószt kínálunk hozzá.

 **Elkészítési idő: 40 perc**
előkészítés: 30 perc, sütés: 10 perc

 **közepes**  **4 főre**

 **vegetáriánus**





TÉPETT CSIRKÉS NACHOS
pfefferonival és olvasztott cheddarral

HOZZÁVALÓK:
500 g HÚSMESTER csirkemellfilé, BBQ fűszermalom, steakfűszersó, CASTELLO olívaolaj a pácoláshoz, 1 csomag SNACK FUN sós tortillachips, 1 üveg GARTENKRONE pfefferoni (ízlés szerint csemege vagy csípős), 400 g cheddar sajt

ELKÉSZÍTÉS:
A csirkemellet az olívaolaj és a steak-fűszersó keverékével bepácoljuk és grillen kb. 20 perc alatt megsütjük. A húst két villa segítségével szálakra szedjük. Egy grilltálcára rátesszük a tortillachipset, eloszlatjuk rajta a pfefferonit, a tépett sült csirkehúst és rászeljük a cheddar sajtot, majd fedett grillben addig sütjük, míg a sajt rá nem olvad.

 **Elkészítési idő: 50 perc**
előkészítés: 20 perc, sütés: 30 perc

 **könnyű**  **4 főre**




BBQ
GRILLEZÉSRE FEL
Húsimádó



BORSKÉRGES SERTÉSSZŰZÉRME

HOZZÁVALÓK:
500 g HÚSMESTER sertésszűzpecsenye, kevés CASTELLO olívaolaj, 4 csomag LE GUSTO egész színes bors, ízlés szerint LE GUSTO tengeri só

ELKÉSZÍTÉS:
A letisztított, előkészített sertésszüzet egyben, szeletelés nélkül alaposan bekenjük olajjal, sózzuk, majd megforgatjuk a durvára tört színes borsban, úgy, hogy az a húson kérget képezzen. Kiolajozott, előmelegített öntöttvas serpenyőben, alacsony hőfokon, állandó forgatás mellett készre sütjük. Szeletekre vágva tálaljuk.

 **Elkészítési idő: 35 perc**
előkészítés: 10 perc, sütés: 20-25 perc

  **könnyű**  **4 főre**

CSEVAPCSICSA

HOZZÁVALÓK:
300 g HÚSMESTER darált marhahús, 200 g HÚSMESTER darált sertéshús (30 % zsírtartalom), 1 tk. szódabikarbóna, 2 gerezd fokhagyma, 2 nagyobb fej vöröshagyma, ízlés szerint LE GUSTO tengeri só és őrölt fekete bors

ELKÉSZÍTÉS:
A darált húsokat alaposan összekeverjük a sóval és a borssal, a szódabikarbónával, az apróra vágott fokhagymával, illetve vöröshagymával, és kb. 1 órán keresztül a hűtőben állni hagyjuk. A húst 6-8 egyenlő részre osztjuk, melyekből apró kolbászokat formázunk, majd tetszés szerint hurkapálcára tűzve, faszén felett kb. 20 perc alatt készre sütjük.

 **Elkészítési idő: 50 perc**
előkészítés: 30 perc, sütés: 20 perc
+ 60 perc pihentetés

   **közepes**  **4 főre**





BBQ-CSIRKESZÁRNY

HOZZÁVALÓK:
500 g HÚSMESTER csirkeszárny, LE GUSTO fűszerkeverék szárnyasokhoz, 10 ek. BBQ ínyenc szósz, 1 ek. GRANDESSA virágméz, 1 darab lime

ELKÉSZÍTÉS:
A csirkeszárnyakat megtisztítjuk, majd megszórjuk a fűszerkeverékkel. 1 órán át, de még jobb, ha 1 éjszakán át a hűtőben állni hagyjuk, hogy az ízek összeérjenek, majd fedett grillben megsütjük. Időközben a BBQ-szószban elkeverjük a mézet és a lime levét. A megsült csirkeszárnyakat beleforgatjuk a lime-os-mézes BBQ-szószba, visszahelyezzük a grillrácsra és ízlés szerint készre pirítjuk.

 **Elkészítési idő: 70 perc**
előkészítés: 30 perc, sütés: 40 perc
+ min. 60 perc pihentetés

  **közepes**  **4 főre**

Izgalmas zöldségek





FÜSTÖS PADLIZSÁNKRÉM PIRÍTÓSSAL

HOZZÁVALÓK:
3 darab közepes padlizsán, 3 gerezd fokhagyma, 1 közepes fej vöröshagyma, 175 g MILFINA tejföl, 4 ek. LOMEE majonéz, ízlés szerint LOMEE mustár, LE GUSTO tengeri só és őrölt fekete bors, 10-12 szelet ARANYKALÁSZ sokmagvas toastkenyér, ízlés szerint MILFINA tömlős sajt

ELKÉSZÍTÉS:
A padlizsánokat megmossuk, szárazra töröljük és hegyes villával megszurkáljuk, majd 6-8 cm-rel a parázs fölé helyezett rácsra tesszük. Időnként megforgatjuk őket, hogy kívül szépen megpiruljanak, a belsejük pedig megpuhuljon. Ha megsültek, félretesszük, hogy kihűljenek. A kihűlt padlizsánokról eltávolítjuk a megpirult héjat és villával összetörjük a húsukat. Egy tálba tesszük, belereszeljük a fokhagymát és a vöröshagymát, hozzáadjuk a tejfölt, a majonézt, ízlés szerint sót, borsot, mustárt, és jól összekeverjük. Ínyencek tömlős sajtot is tehetnek hozzá. A toastkenyérszeleteket a grillen megpirítjuk és a padlizsánkrémmel együtt tálaljuk.

Elkészítési idő: 70 perc
előkészítés: 30 perc, sütés: 40 perc

közepes **4 főre**

vegetáriánus





ZÖLDFŰSZERES JUHTÚRÓVAL TÖLTÖTT GOMBAFEJEK

HOZZÁVALÓK:
1 csokor petrezselyemzöld, 1 csokor metélőhagyma, 250 g MILFINA bryndza, ízlés szerint MILFINA tejföl, 500 g kisebb gomba

ELKÉSZÍTÉS:
A megmosott, megszárított és apróra vágott zöldfűszereket összekeverjük a bryndzával és annyi tejföllel, hogy krémes állagot kapjunk. A gombákat megmossuk, a szárukat eltávolítjuk, majd beletöltjük a fűszeres bryndzát és faszén felett a grillrácson készre sütjük.

Elkészítési idő: 40 perc
előkészítés: 20 perc, sütés: 20 perc

könnyű **4 főre**

vegetáriánus



PANKÓMORZSÁS AVOKÁDÓ lime-os-mézes majonézzel

HOZZÁVALÓK:
½ kg AZON MELEGÉBEN zsúrvekni, 4 darab avokádó, 100 g ARANYKALÁSZ finomliszt, OSANA napraforgóolaj a sütéshez, 2 darab GOLDLAND tojás, 8 ek. LOMEE majonéz, 1 ek. GRANDESSA virágméz, 1 darab lime, ízlés szerint LE GUSTO tengeri só és őrölt fekete bors

ELKÉSZÍTÉS:
A pankómorzsa elkészítéséhez a kenyeret (legjobb, ha 1-2 napos) felszeleteljük és a héját levágjuk. A belsejét aprítógépben kb. fél centiméter nagyságúra aprítjuk. A kenyérdarabokat eloszlatjuk egy tepsiben és sütőben, alacsony hőmérsékleten (60 °C-on) lassan, kb. 40 perc alatt kiszárítjuk, de nem pirítjuk, majd kivesszük a sütőből és hűlni hagyjuk. Az avokádókat kettévágjuk, a magjukat eltávolítjuk, meghámozzuk, majd felszeleteljük. A szeleteket ízlés szerint sózzuk, borsozzuk, majd a lisztbe, a felvert tojásba, végül a pankómorzsába forgatva bepanírozzuk. Vasserpenyőben kevés olajon aranybarnára pirítjuk. A mártogatóshoz a majonézt elkeverjük a mézzel és a lime levével, ízlés szerint hozzáadjuk a lime héját is.

Elkészítési idő: 90 perc
előkészítés: 45 perc, sütés: 40+5 perc

közepes **4 főre**

vegetáriánus



Édes csábítás

BBQ
GRILLEZÉSRE FEL





KÜRTŐSKALÁCS

HOZZÁVALÓK:
500 g ARANYKALÁSZ finomliszt, 150 g MILFINA márkázott vaj, 1 darab GOLDLAND tojás, ½ tk. LE GUSTO tengeri só, 15 g élesztő, 300 ml MILFINA UHT tej, 80 g HAPPY HARVEST kristálycukor, 1 csomag BELLA vanillincukor, ízesítéshez: HAPPY HARVEST kristálycukorral elkeverve LE GUSTO őrölt fahéj vagy BELLA vanillincukor vagy BELLA zsírszegény kakaópor vagy darált dió

ELKÉSZÍTÉS:
A lisztet egy nagyobb tálba szitáljuk, elmorzsoljuk benne a szobahőmérsékletű vajat, hozzáadjuk a tojást, a sót, és összedolgozzuk. Beleöntjük a langyos, cukros tejben felfuttatott élesztőt, a vanillincukrot, és lágy tésztává dagasztjuk. Lefedve 30-45 percig kelni hagyjuk, majd fél cm vastagra nyújtjuk és ujjnyi széles csíkokra vágjuk. A csíkokat az előmelegített és beolajozott kürtőskalács-sütőformára úgy tekerjük fel, hogy akkora réseket hagyunk, mint maga a tésztacsík. Nyújtódeszkán meggörgetjük, hogy egyenletesre simuljanak, majd beolajozzuk, megforgatjuk cukorban és parázs felett folyamatos forgatás közben kb. 10 perc alatt készre sütjük. A parázsról levesszük és még melegen megforgatjuk a vanillincukorral, fahéjjal, kakaóval vagy darált dióval elkevert kristálycukorban.

Elkészítési idő: 60 perc
előkészítés: 20 perc, sütés: 10 perc/darab
+ 30-45 perc pihentetés

nehéz | **4 főre**





PILLECUKROS SASLIK
házi karamellöntettel

HOZZÁVALÓK:
KARAMELLÖNTET:
25 g CHOCEUR noir étcsokoládé 65 % vagy 75 % kakaótartalommal, 60 g HAPPY HARVEST kristálycukor, 100 ml MILFINA UHT habtejszín, 2 ek. MILFINA UHT tej, 1 csipet LE GUSTO tengeri só, 5 g MILFINA teavaj

SASLIK:
400 g friss eper, 1 csomag BBQ marshmallows (pillecukor), sasliknyárs vagy hurkapálca

ELKÉSZÍTÉS:
A karamellöntethez egy hőálló tálba reszeljük a csokoládét. A cukrot egy magas falú serpenyőben világosra karamellizáljuk, egy másik edényben pedig felmelegítjük a tejszín és a tej keverékét. A serpenyőt levesszük a tűzről, majd a tejes keveréket óvatosan a karamellizált cukorhoz öntjük. Összeforraljuk és ráöntjük a reszelt csokoládéra. Egy csipet sót adunk hozzá, és belekeverjük a vajat.

A pillecukros saslikhoz az epret megtisztítjuk, megmossuk és lecsepegtetjük, majd a pillecukorral felváltva nyársra tűzzük és parázs fölött folyamatos forgatás mellett megpirítjuk. Karamellöntettel tálaljuk.

Elkészítési idő: 35 perc
előkészítés: 5+10 perc, főzés/sütés: 15+5 perc

közepes | **4 főre**

GRILLEZETT NEKTARIN
lágy mascarpone-krémmel töltve

HOZZÁVALÓK:
2 darab GOLDLAND tojássárgája, 50 g HAPPY HARVEST kristálycukor, 250 g MILFINA mascarpone, 100 ml KOKÁRDÁS féltartós habtejszín, 1 darab GOLDLAND tojásfehérje, 8 darab érett nektarin, mentalevél a díszítéshez

ELKÉSZÍTÉS:
A tojássárgákat a cukorral fehéredésig verjük, majd hozzáadjuk a mascarponét. Ezután óvatosan hozzákeverjük a felvert tejszínhabot és a felvert tojásfehérjét, majd az elkészült krémet állni hagyjuk 30 percig. Időközben megmossuk, félbevágjuk, valamint kimagozzuk a nektarint, majd parázs felett kb. 10-15 cm-rel a grillrácson mindkét oldalukat kb. 5 perc alatt megsütjük. A grillezett nektarinokat a lágy krémmel megtöltve tálaljuk.

Elkészítési idő: 30 perc
előkészítés: 25 perc, sütés: 5 perc
+ 30 perc pihentetés


könnyű | **4 főre**







Hosszú, forró nyár! Mint egy hűs zuhany a testet, úgy pezsdít fel minket a menta friss íze. A menta már az ókorban is ismert fűszernövény volt, a felüdülés szimbóluma, amelyről ma mindenkinek a frissesség, a nyár és a borsmentás rágógumi jut az eszébe. A borsmenta csak egyike a mentafélék mintegy 20-30 alfajt számláló nemzetségének, hiszen más mentafajok is meghódították már a hazai konyhákat, mint pl. a fodormenta, a marokkói menta, a narancs- és az epermenta, és nem utolsó sorban a mind népszerűbb mojito menta. A menta rendkívül sokoldalú fűszernövény, remekül kiegészíti a zöldségfélék, húsok és édességek ízét. Szárított levelét hagyományosan tea készítéséhez használják. Frissen és főzve is üde ízt kölcsönöz a különféle salátáknak, leveseknek és szószoknak. Így valódi felüdülést nyújt a nyári forróságban.

A különleges ízélményért próbálja ki receptjeinket!

SÜLT LAZACTEKERCS
mentás borsópürén

HOZZÁVALÓK:
LAZACTEKERCS:
2 darab ALMARE SEAFOOD norvég lazacfilé, ízlés szerint LE GUSTO tengeri só és őrölt fekete bors, ízlés szerint friss petrezselyemzöld, 2 ek. BELLASAN olívaolaj, 1 ek. MILFINA teavaj, fogvájó vagy hústű

MENTÁS BORSÓPÜRÉ:
1 kis fej vöröshagyma, 40 g MILFINA teavaj, 450 g GARTENGOLD zöldborsó (gyorsfagyasztott), 100 ml zöldségalaplé LE GUSTO zöldséglevesízű kockából, 5 ek. MILFINA UHT habtejszín, 1 csokor menta, ízlés szerint szerecsendió, friss citromlé, LE GUSTO tengeri só és őrölt fekete bors

ELKÉSZÍTÉS:
LAZACTEKERCS:
A lazacfiléket sózzuk, borsozzuk és megszórjuk a finomra vágott petrezselyemmel. Ezután a filéket feltekerjük, 2-2 fogvájóval rögzítjük és félbevágjuk úgy, hogy mindkét félben maradjon 1-1 fogvájó. Egy serpenyőben felhevítjük az olívaolajat, és a lazactekercsek mindkét oldalát kb. 3-3 percig sütjük. Hozzáadjuk a vajat, és további 3 percig folyamatosan locsolgatjuk vele a tekercseket. Ezután kiemeljük a serpenyőből, és konyhai papírtörlőn lecsepegtetjük.

MENTÁS BORSÓPÜRÉ:
A hagymát megtisztítjuk, felkockázzuk és a vajban üvegesre pároljuk. Hozzáadjuk a borsót, rövid ideig puhítjuk, majd felöntjük a zöldségalaplével. Közepes lángon, lefedve kb. 10 percig főzzük. Ezután felöntjük a tejszínnel, rövid ideig forraljuk, majd hozzáadjuk a felaprított mentát és botmixerrel finoman pürésítjük. A kész pürét sóval, borssal, szerecsendióval és citromlével ízlés szerint fűszerezhetjük.

Elkészítési idő: 45 perc
előkészítés: 20 perc, sütés/főzés: 10+15 perc

közepes | 2 főre





FRISS ANANÁSZ
mentás-joghurtos mártogatóssal

HOZZÁVALÓK:
1 darab ananász, ½ csokor menta,
1 tk. GRANDESSA virágméz,
1 pohár DESIRA görög joghurt

ELKÉSZÍTÉS:
A megmosott mentaleveleket apróra vágjuk és a mézzel együtt a joghurtba keverjük, egy kis tálkába öntjük. Az ananászt meghámozzuk, vékony szeletekre vágjuk, majd a mártogatós mellé tálaljuk.
Tálalási tipp: A kis tálkát helyettesíthetjük a kivájt ananásszal is.

Elkészítési idő: 20 perc

könnyű | 4 főre

vegetáriánus

MENTÁS SZÖRP

HOZZÁVALÓK:
2 marék mentalevél, 2 l víz,
2 darab NATUR AKTIV bio citrom,
2 kg HAPPY HARVEST kristálycukor,
50 g citromsav

ELKÉSZÍTÉS:
A folyó vízben leöblített mentaleveleket hideg vízben beáztatjuk, hozzáadjuk a megmosott, cikkekre vágott citromot, majd 1 napra hűtőszekrénybe tesszük. Másnap felforraljuk, hozzáadjuk a cukrot és a citromsavat, majd forrástól számítva 15 percig főzzük. Amikor kész, leszűrjük, üvegekbe töltjük és száraz dunsztba tesszük.

Elkészítési idő: 25 perc
+1 nap pihentetés

könnyű | 4 főre



"

Laza, könnyű ebéd vagy vacsora egyenesen a grillről.

"

Klasszikus fogás a grillen. Aromákkal, füsttel és élettel tele.

SK STREET KITCHEN

Máté Szabi búcsút intett a jogi pályának és inkább belevetette magát a szaftos húsok, sültek és grillételek mesteri szintre való emelésébe. A grillszezonban leginkább a szabadban lehet megtalálni, ahol az ízletes nyársakat, a pácolt húsokat és a brutálisan jó köreteket pörgeti.

"

Gazdag ízek és menő kinézet: ez a pisztráng.

CSIRKEMELL
fűszeres-brokkolis sajtszószban

HOZZÁVALÓK:
3 darab HÚSMESTER csirkemellfilé, ½ tk. LE GUSTO fűszermalom, chilipehely, 1 tk. LE GUSTO őrölt fekete bors, ízlés szerint LE GUSTO tengeri só, 1 tk. LE GUSTO kakukkfű, 2 ek. OSANA napraforgóolaj, 100 g kockázott bacon, 1 fej vöröshagyma, 1 fej brokkoli, 100 ml DUNÁNTÚLI Chardonnay, 200 ml KOKÁRDÁS féltartós habtejszín, 3 gerezd fokhagyma, 200 g CARLONI mozzarella, 200 g fehér cheddar sajt

ELKÉSZÍTÉS:
A csirkemelleket nagyobb darabokra vágjuk, és a chilipehely, az őrölt bors, a só és a kakukkfű keverékébe forgatjuk, majd meglocsoljuk az olajjal, jól átmasszírozzuk és hideg helyen fél órát állni hagyjuk. A grillen, közepesen forróra hevített serpenyőben, oldalanként 2-3 perc alatt megpirítjuk a húst, majd kiszedjük egy tányérra. A visszamaradt olajon lepirítjuk a kockázott bacont, az apróra vágott hagymát megdinszteljük, majd hozzáadjuk a rózsáira szedett brokkolit, és folyamatos keverés mellett 2-3 percig sütjük. Felöntjük a fehérborral, majd egy perc forralást követően a tejszínnel is, ezután a hőfokot alacsonyabbra vesszük. Hozzáadjuk a zúzott fokhagymát, a darabokra tépett mozzarellát és visszatesszük a serpenyőbe a csirkemelleket is. Kb. 10-15 perc párolás után belereszeljük a cheddart, és amint megolvad a sajt, tálaljuk az ételt.

Elkészítési idő: 75 perc
előkészítés: 45 perc, sütés/főzés: 30 perc

közepes **4 főre**







KOLBÁSZOK
baconös savanyú káposztán sütve

HOZZÁVALÓK:
200 g kockázott bacon, 500 g GARTENKRONE savanyú káposzta, 2 gerezd fokhagyma, 1 tk. LE GUSTO fűszerpaprika, 1 tk. LE GUSTO majoránna, 100 ml MÁTRA Irsai Olivér, száraz fehérbor, 1 darab LE GUSTO babérlevél, ízlés szerint LE GUSTO tengeri só és őrölt fekete bors, 2 csomag müncheni fehér kolbász

ELKÉSZÍTÉS:
A bacont a grillre helyezett, közepesen forró serpenyőben zsírjára sütjük, majd hozzáadjuk a kiáztatott savanyú káposztát. Alaposan átkeverjük, nagyjából 10 percig pároljuk, majd fűszerezzük zúzott fokhagymával, pirospaprikával és majoránnával, ezután azonnal felöntjük a fehérborral. Beletesszük a babérlevelet, finoman sózzuk, borsozzuk. A kolbászokat összeforgatjuk a káposztás keverékkel, majd lefedjük, és 15-20 perc alatt alacsony hőfokon megsütjük. Ízlés szerint a kolbászokat külön is grillezhetjük, és tálalhatjuk az elkészített káposztával.

Elkészítési idő: 65 perc

könnyű **4 főre**

KÖTEGELT PISZTRÁNG
grillezve

HOZZÁVALÓK:
4 szelet bacon, 2 darab ALMARE SEAFOOD egész pisztráng, ízlés szerint LE GUSTO tengeri só és őrölt fekete bors, 1 csokor friss kapor, 1 darab citrom, 50 g MILFINA márkázott vaj

ELKÉSZÍTÉS:
A halakhoz 4-4 darab kb. 20 cm hosszú, természetes anyagú zsineget vágunk. Ezeket egymástól kb. 5 cm távolságra lefektetjük egy deszkára, majd ráteszünk 1-1 szelet bacont. A pisztrángokat kívül-belül sózzuk és borsozzuk, majd ráfektetjük őket a baconszeletekre. A belsejükbe friss kaprot, 3-3 vékony szelet citromot és egy-egy kocka vajat teszünk. A pisztrángok tetejére fektetünk még 1-1 szelet bacont, és a zsinegekkel átkötjük a halakat, majd tepsibe helyezzük őket. Vékonyan olajat öntünk rájuk, és kb. 20-25 percen keresztül 180-190 °C-on grillezzük. Ha füstölőfán grillezzük az ételt, úgy még ízletesebb lesz.

Elkészítési idő: 30 perc
előkészítés: 10 perc, sütés: 20 perc

közepes **2 főre**





GRILLEZÉSRE FEL!
A NYÁR ÍZEI AZ ALDI-BAN







Grill saslik
- magyaros, baconbe tekert csirkemellfilé vagy
- zöldfűszeres csirke-felsőcomb-filé

300 g/tálca







Berni virsli vagy Mini berni virsli
300 g vagy 250 g/csomag







Marinádozott csirkemellfilé
- magyaros vagy
- fokhagymás-zöldfűszeres

450 g/tálca







Grillkolbászok
eredeti nürnbergi
- klasszikus, 300 g vagy
- csökkentett zsírtartalommal, 250 g

300 g vagy 250 g/csomag







Marinádozott csirkeszárny
- magyaros vagy
- fokhagymás-zöldfűszeres

500 g/tálca









Marinádozott sertéskaraj
- magyaros vagy
- zöldfűszeres-fokhagymás

500 g/tálca







TIPPEK ÉS INSPIRÁCIÓK

aldi.hu



Faszénbrikett
5 kg/csomag





Marinádozott sertéstarja
- magyaros vagy
- zöldfűszeres-fokhagymás

500 g/tálca





AZON MELEGÉBEN!
FRISSEN SÜTÖTT PÉKÁRU

Rusztikus baguette
250 g/darab





Tortilla wraps, 6 darab
- natúr vagy
- teljes kiőrlésű

370 g/csomag





Fűszeres lazacfilé
- zöldfűszeres vagy
- olajos-mustáros vagy
- borskeverékkel

125 g/csomag







Hamburgerzsemle vagy hot-dog kifli
300 g vagy 250 g/csomag



LYTTOS

Halloumi grillsajt
- natúr vagy
- bazsalikomos vagy
- chilis

250 g/doboz





milfina

Ízesített túrókészítmény
- fűszeres vagy
- tzatzikis vagy
- fűszeres, csökkentett zsírtartalommal

200 g/tégely







Ajvár
- csemege vagy
- csípős

350 g/üveg





Fűszermalom
többféle
65 g, 55 g, 52 g, 50 g vagy 40 g/üveg





Mustárkülönlegesség
többféle
200 g/tubus



SZEKSZÁRD
Merlot Rosé
oltalom alatt álló, eredetmegjelölésű, száraz rozé
0,75 l/üveg





BADACSONY
Laposa Prizma
oltalom alatt álló, földrajzi jelzéssel ellátott, száraz fehérbor
0,75 l/üveg





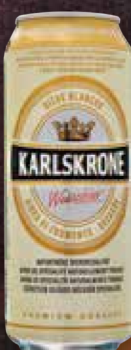


Szűretlen radler
citromos ízű sör
2,2 % alkohol-tartalom
0,33 l/üveg





Búzasör
5 % alkohol-tartalom
0,5 l/doboz



További grilltermékeinket keresse üzleteinkben!


HAGYOMÁNYOS,
PIKÁNS, MODERN
Paradicsom
háromféleképpen

PARADICSOMOS PANNA COTTA

HOZZÁVALÓK:
500 ml MILFINA féltartós habtejszín, 250 ml paradicsomszósz (lásd az alapreceptet), ízlés szerint LE GUSTO tengeri só és őrölt fekete bors, 1 tk. CASTELLO olasz ecet, Condimento Bianco, 5 darab lapzselatin, 50 g fejes saláta, 2 darab paradicsom, LE GUSTO salátaöntet-alapporból készített 125 ml olasz salátaöntet, ízlés szerint CASTELLO olívaolaj



ELKÉSZÍTÉS:
A tejszínt felfőzzük, és elkeverünk benne legfeljebb 4 ek. paradicsomszószt. Sóval, borssal és balzsamecettel ízesítjük. A zselatint hideg vízben beáztatjuk. A paradicsomos tejszínt finomra pürésítjük, majd szitán átpasszírozzuk. Elkeverjük benne a kinyomkodott és pár evőkanál meleg vízben feloldott zselatint, az egészet formákba töltjük és kb. 2-3 órára behűtjük. A fejes salátát és a paradicsomot megmossuk. A paradicsomot nagyon vékonyan felszeleteljük, és a fejes salátával együtt szépen elrendezzük egy tányéron. A kész panna cotta tetejére a maradék paradicsomszósz kerül, felöntjük vele a formát. Végül salátaöntetet és egy kis olívaolajat adunk hozzá.

Elkészítési idő: 50 perc
+2-3 óra hűtés

közepes **4 főre**

vegetáriánus



PARADICSOMSZÓSZBAN PÁROLT STEAKSZELET

HOZZÁVALÓK:
4 szelet BEEF ROYAL natúr marhasteak, 500 ml paradicsomszósz (lásd az alapreceptet), kevés OSANA napraforgóolaj a sütéshez

ELKÉSZÍTÉS:
Egy serpenyőben, kevés olajon a steakek mindkét oldalát hirtelen megpirítjuk, majd azonnal ki is vesszük őket a serpenyőből. A paradicsomszósz egy részét egy kis sütőtálba öntjük, ráhelyezzük a steakeket, befedjük őket a maradék szósszal. Sütőben 70 °C-on kb. 10 percig pároljuk, majd a steakeket kivesszük a paradicsomszószból, és alufóliában meleg helyen pihentetjük. A szószt felforraljuk egy kis lábasban, a steakkel tálaljuk.
Tipp: Köretként CARLONI gnocchit ajánlunk.

Elkészítési idő: 20 perc

 **könnyű** **4 főre**

BLOODY MARY GINNEL

HOZZÁVALÓK:
40 g szárzeller, 250 ml paradicsomszósz (lásd az alapreceptet), 8 cl JOHNSEN CLUB gin, tört jég



ELKÉSZÍTÉS:
A szárzellert meghámozzuk és apró kockákra vágjuk, a hideg paradicsomszósszal finomra pürésítjük és szitán áttörjük.
A gint, a zelleres paradicsomszószt és a tört jeget shakerbe töltjük, és jól összerázzuk. Pohárban, jégkockákra töltve tálaljuk és egy szép zellerszárral díszítjük.

Elkészítési idő: 10 perc

könnyű **2 főre**

vegetáriánus

PARADICSOMSZÓSZ
alaprecept

HOZZÁVALÓK: 10 darab fürtös paradicsom, 4 ág kakukkfű, 2 ág rozmaring, 1 fej vöröshagyma, 2 gerezd fokhagyma, 3 ek. CASTELLO extraszűz olívaolaj, 2–3 ek. CARLONI paradicsompüré, 1/8 l Soave DOC fehérbor, 1 doboz CARLONI sűrített paradicsom (hámozott), friss bazsalikom, friss oregánó, 1–2 ek. HAPPY HARVEST kristálycukor, LE GUSTO tengeri só és őrölt fekete bors

ELKÉSZÍTÉS: A paradicsomokat megmossuk, félbevágjuk, szárukat és magházukat eltávolítjuk, majd vágásfelületükkel lefelé fordítva egy tepsire helyezzük őket. A paradicsomokat 200 °C-ra előmelegített sütőben a felső rácson kb. 10 percig sütjük, amíg a héjuk el nem kezd pirulni. Ezután kivesszük a tepsit a sütőből és hagyjuk kicsit hűlni. A paradicsomok héját lehúzzuk, a fűszereket rájuk fektetjük és frissentartó fóliával letakarjuk. A vöröshagymát és a fokhagymát megtisztítjuk, majd nagyon apró kockákra vágjuk. Egy nagy fazékban felhevítjük az olívaolajat, és megpirítjuk benne a hagyma- és fokhagymakockákat. A keverékhez hozzáöntjük a paradicsompürét, tovább pirítjuk, majd felöntjük a fehérborral. Ezt követően hozzáadjuk a sűrített paradicsomot, és 5-10 percig lassan forraljuk. A bazsalikomot finomra vágjuk, az oregánóval és a cukorral együtt a paradicsomhoz keverjük, és botmixerrel finomra pürésítjük. Végül a kihűlt paradicsomokat a szószhoz adjuk, felaprított rozmaringgal és kakukkfűvel ízlés szerint fűszerezzük. Sóval és borssal ízesítjük.

 **Elkészítési idő: 30 perc**  **közepes**  **kb. ½ liter**  **vegetáriánus**

Fogások 4 főre 1500 forint alatt



GÖRÖGSALÁTA ÜVEGBEN

HOZZÁVALÓK:
150 g koktélparadicsom, 1 darab kígyóuborka, 2 fej lila hagyma, 1 csomag LYTTOS fetasajt, 6 ek. CASTELLO olívaolaj, 4 ek. CASTELLO olasz ecet, Condimento Bianco, ½ citrom leve, 1 tk. LE GUSTO oregánó, 1 tk. LE GUSTO tengeri só, 1 tk. LE GUSTO őrölt fekete bors, 100 g LYTTOS görög olívabogyó

ELKÉSZÍTÉS:
A paradicsomokat megmossuk és félbevágjuk, az uborkát megmossuk és felkockázzuk. A hagymákat apróra vágjuk, a fetasajtot felkockázzuk. Az olívaolajat, ecetet, citromlevet, oregánót, sót és borsot összekeverve dresszinget készítünk, és elosztjuk négy befőttesüvegben. Ezután a paradicsomot, a lila hagymát, az uborkát, az olívabogyót és a fetakockákat az üvegekbe rétegezzük, borssal megszórjuk, majd az üvegeket lezárjuk. Fogyasztás előtt az üvegeket egyszerűen felrázzuk, így a dresszing egyenletesen eloszlik.

Elkészítési idő: 20 perc

könnyű **4 személy**

vegetáriánus





AVOKÁDÓ-CSIRKE WRAP

HOZZÁVALÓK:
500 g HÚSMESTER csirkemellfilé, CASTELLO olívaolaj a sütéshez, 1 darab avokádó, 1 ek. SWEET VALLEY citromlé, ízlés szerint LE GUSTO tengeri só és őrölt fekete bors, ½ kígyóuborka, 2 darab paradicsom, 2 fej lila hagyma, 4 darab TASTE OF AMERICA tortilla wraps, 6 darab salátalevél

ELKÉSZÍTÉS:
Az olajat serpenyőben felhevítjük, mindkét oldalán megsütjük benne az enyhén sózott csirkemellfilét, majd kis darabokra vágjuk. Az avokádót félbevágjuk, magját eltávolítjuk, és egy evőkanállal kikanalazzuk a húst a héjából. Ezután villával egy tálban összetörjük, és citromlével, sóval, borssal fűszerezzük. A zöldségeket megtisztítjuk, az uborkát és a lila hagymát felkarikázzuk, a paradicsomokat kisebb kockákra vágjuk. A tortillákat megkenjük az avokádókrémmel és rátesszük az uborkaszeleteket, a hagymakarikákat, a paradicsomkockákat, a salátaleveleket és a csirkedarabokat. Összetekerjük és félbevágva tálaljuk.

Elkészítési idő: 30 perc
előkészítés: 10 perc, sütés: 20 perc

közepes **4 személy**

JOGHURTFAGYLALT

HOZZÁVALÓK:
200 g MILFINA UHT habtejszín, 6 ek. porcukor, 1 ek. SWEET VALLEY citromlé, 400 g MILFINA natúr joghurt, málna, hámozott, sótlan pisztácia (felaprítva)

ELKÉSZÍTÉS:
A tejszínt a porcukorral kemény habbá verjük, hozzáadjuk a citromlevet, és beleforgatjuk a joghurtot. Kb. 90 percre a fagyasztóba tesszük, közben időről időre megkeverjük. Ezt követően további 90 percig fagyasztjuk.
Mikor elkészült, fagylaltoskanállal gombócokat formázunk belőle, friss málnával és pisztáciával megszórva kínáljuk.

Elkészítési idő: 10 perc
+ 3 óra hűtés

könnyű **4 személy**







Hova utazzunk legközelebb?

aldi-utazas.hu

Az utazások közvetítője, illetve szervezője az ALDI együttműködő partnereként az Eurotours GmbH (Kirchberger Straße 8, 6370 Kitzbühel, Ausztria, nyilvántartási szám: TO - 000028).